

# HACCP危害分析与关键控制点体系认证

产品名称	HACCP危害分析与关键控制点体系认证
公司名称	长春市中正企业咨询管理有限责任公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	宽城区凯悦世纪广场C座405室
联系电话	86-043181062718 19990588692

## 产品详情

HACCP推行的国家

在美国颁布强制性的水产HACCP法规并宣布自1997年12月18日起所有对美出口的水产品企业都必需建HACCP体系，否则其产品不得进入美国市场的情况下，体系HACCP虽然不是一个零风险体系，却是一个食品安全控制的体系，它不是一个独立存在的体系。HACCP必须建立在食品安全项目的基础上才能使它运行。例如：良好操作规范（GMP）、标准的操作规范（SOP）、卫生标准操作规范（SSOP），由于HACCP建立在许多操作规范上，前期的HACCP在目前也适用于是形成了一个比较完整的体系。使加工者知道如何去建立这个体系，如何去控制，检查者通过判断题适当地确定显著的食品安全风险和企业怎样来断控制这些危害来验证HACCP计划。

HACCP的七项原则

进行危害分析并确定预防措施

确定关键控制点

确定关键控制限度

监控每一个关键控制点

当关键限度发生偏差时，应采取的纠正措施

制定记录保存体系

## 制定审核程序

HACCP是一个预防体系。一个食品企业如果要建立HACCP体系，必须在GMP（良好操作规范）的基础上，即必须在有效实施食品法典（食品卫生通则）、适当的食品法典操作规范和企业适用的政府制定的食品安全法规。我国卫生法规包括：中华人民共和国卫生法、中华人民共和国出口食品卫生管理办法等。

## HACCP认证实施程序

在HACCP的运用过程中，使用微生物标准，是进行关键控制监测有效的方法。关键控制点监测也可用物理、化学及感官评估等方法来完成。

### 1、危害分析

要从原料的生产、加工工艺步骤以及销售和消费的每个环节可能出现的多种危害（包括物理、化学及微生物的危害）进行确定，并评价其相对的危害性，提出预防的措施。

### 2、关键控制点（CCPS）的确定

关键控制点是指那些若控制不力就会影响产品的质量，从而危害消费者身体健康的环节。一般说来，关键控制点要少于6个。一旦被确定为关键控制点则都要照例进行监测。所以说，关键控制点的选择是HACCP系统的主要部分。

### 3、设定管制CCPS的标准

对已经确定的每一个CCPS，都必须制订出相应的管制标准和适当的检测方法。经常管制的标准包括：时间、温度、水份活度（ $a_w$ ）、PH值、可滴定酸盐的浓度、防腐剂含量、有机氯浓度等。

4、标准设定后，每一个CCPS都必须进行例行监测，以确保每一环节都维持在适当的管制状态下。每次CCPS检测的结果都要进行认真记录、存档，便于今后对可能出现的事故进行分析鉴定。

### 5、CCPS修正计划

当发现某一个CCPS超出管制标准，应有临时性修正计划，该计划包括如何使CCPS回复到再管制状态以及建议在CCPS超出管制标准期间所生产的产品如何处理。

## 6、HACCP系统有效性确认

HACCP系统有效性确认是通过对终产品进行微生物、物理、化学及感官检测来完成的。特别是微生物检测是为有效的确认指标，但微生物检测法通常不直接用来检测CCPS。

有效性确认可以是厂家自查或请政府检测机构来完成。

作用：运用HACCP可以系统地对水产品生产、流通和消费中的危害及风险进行分析。在水产品的生产初期应用HACCP，可以对一些特别的危害和控制措施进行识别，当产品的安全控制与生产加工过程融为一体时，可以减少对终产品的测试，资源得到有效利用。HACCP的原则应该贯彻于鱼从养殖场到餐桌的食品安全过程中，从而提高消费者对养殖产品的信任度。

HACCP体系在水产品中的运用已在国际上得到重视。欧盟和北美已强制实行HACCP。美国FDA（1994）证实，在美国的水产品加工方面，因为HACCP的运用，已经防止了大约20%~60%由水产品携带的各种疾病。一些国际组织提倡协调执行HACCP。不采用或不执行HACCP的国家终将失去水产品的出口贸易，由此带来的经济损失将是巨大的。